

## Rester från gårdagen

Hej! Första dagen på det nya året har börjat lite segt. Kom i säng vid 03 inatt, så vi har hängt i soffan mest hela dagen. Återkommer lite senare med ett inlägg från nyårsafton.

Den här dagen äts det mest pizza på hela året. Ungefär 1 miljon pizzor bakas på pizzeriorna runt om i Sverige. Hade några bitar oxfilé över från nyårsmiddagen igår, så vi gjorde oxfilépizza till middag. Även om köpt pizza är gott är hemmagjord så mycket godare.



### Oxfilépizza

**4 personer**

1 förpackning pizzamix

Några skivor oxfilé

1 tomat

1/2 gul lök

Riven mozzarellaost

Olja

### Tomatsås

4 msk tomatpuré  
4 msk mango chutney  
4 msk passerade tomater

### Vitkålssallad

1/2 strimlat vitkålshuvud

3/4 dl olja  
1/2 dl vinäger  
1/2 tsk svartpeppar  
1 tsk salt  
1/2 tsk socker  
Ca 1/2 dl vatten



Blanda ihop degen och låt jäsa i 30 minuter. Gör pizzasalladen och tomatsåsen under tiden. Kavla ut degen på en plåt med bakplåtspapper. Pensla kanterna med olja och bred över tomatsåsen. Lägg på toppingen; riven ost, lök och tomat. Sätt in i ugnen 5 minuter. Ta ut pizzan och lägg på oxfilén. Sätt in i ugnen ca 5 minuter till, tills att osten smält och kanterna fått lite färg. Servera med

pizzasallad och [vitlökssås](#).